

REGULAMENTUL (CE) NR. 868/2007 AL COMISIEI

din 23 iulie 2007

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Miel de Galicia sau Mel de Galicia (IGP)]

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

procedura menționată la articolul 15 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006.

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare⁽¹⁾, în special articolul 7 alineatul (5) paragrafele al treilea și al patrulea,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 6 alineatul (2) și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, cererea Spaniei de înregistrare a denumirii „Miel de Galicia” sau „Mel de Galicia” a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽²⁾.

(2) Germania și Italia au prezentat declarații de opoziție cu privire la înregistrare, în conformitate cu articolul 7 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Germania și Italia au indicat în declarațiile lor de opoziție că nu sunt îndeplinite condițiile prevăzute la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și că, în special, legătura dintre produs și aria geografică nu a fost demonstrată la nivelul juridic necesar, nefiind astfel suficientă pentru a corespunde definiției unei arii geografice. În plus, Germania a indicat că anumite elemente din caietul de sarcini erau de natură să conducă la încălcarea Directivei 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea⁽³⁾, în special în ceea ce privește opțiunea adăugării de fructe uscate în miere, ceea ce, conform Germaniei, nu respectă definiția termenului „miere” formulată de directiva în cauză.

(3) Prin scrisoarea sa din 16 noiembrie 2005, Comisia a invitat statele membre interesate să încerce să ajungă la un acord în conformitate cu procedurile lor interne.

(4) Dat fiind că nu a fost încheiat niciun acord între Spania, Germania și Italia în termenele prevăzute, Comisia trebuie să adopte o decizie în conformitate cu

(5) În urma consultărilor dintre Spania, Germania și Italia, au fost adăugate precizări la caietul de sarcini al denumirilor în cauză. În ceea ce privește descrierea produsului, mierea conținând fructe uscate a fost eliminată din caietul de sarcini. De altfel, legătura dintre produs și aria geografică delimitată a fost scoasă în evidență prin sublinierea reputației de care se bucură produsul în cauză și precizându-se caracteristicile naturale ale ariei geografice, care conferă produsului respectiv o specificitate prin care acesta se distinge de mierea produsă în alte arii geografice.

(6) În opinia Comisiei, noua versiune a caietului de sarcini răspunde pe deplin cerințelor Regulamentului (CE) nr. 510/2006.

(7) Având în vedere aceste elemente, denumirea trebuie înscrisă așadar în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate”.

(8) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru indicațiile geografice și denumirile de origine protejate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea din anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Fișa rezumat care reia principalele elemente din caietul de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Regulament, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1791/2006 (JO L 363, 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ JO C 30, 5.2.2005, p. 16 și JO C 139, 14.6.2006, p. 21.

⁽³⁾ JO L 10, 12.1.2002, p. 47.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 23 iulie 2007.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

ANEXA I

Produce agricole pentru consumul uman, enumerate în anexa I la tratat:

Clasa 1.4. **Alte produse de origine animală: miere**

SPANIA

Miel de Galicia sau Mel de Galicia (IGP)

ANEXA II

FIȘĂ REZUMAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„MIEL DE GALICIA” sau „MEL DE GALICIA”

Nr. CE: ES/PGI/005/0278/19.02.2003

DOP () IGP (X)

Prezenta fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. *Autoritatea competentă din statul membru:*

Denumire: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España
Adresă: Paseo Infanta Isabel 1, E-28071 Madrid
Telefon: (34) 913 47 53 94
Fax: (34) 913 47 54 10
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupuri:*

Denumire: Miele Anta, SL
Adresă: C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña
Telefon: —
Fax: —
E-mail: —

Denumire: Sociedad Cooperativa „A Quiroga”
Adresă: Avenida Doctor Sixto Mauriz, nº 43, Fene. A Coruña
Telefon: —
Fax: —
E-mail: —
Componentă: Producători/prelucrători (X) alții ()

3. *Tipul produsului:*

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală: miere

4. *Caiet de sarcini*

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1 *Denumirea produsului*

„Miel de Galicia” sau „Mel de Galicia”

4.2 *Descriere*

Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) „Miel de Galicia” sau „Mel de Galicia” este definit ca miere prezentând toate caracteristicile stabilite în caietul de sarcini și ale cărei producție, prelucrare și ambalare respectă toate cerințele prevăzute de caietul respectiv, de manualul de calitate și de legislația în vigoare. Această miere este produsă în stupi cu rame mobile și se obține prin decantare sau centrifugare. Mierea poate avea consistență lichidă, cristalizată sau cremoasă. Se poate prezenta, de asemenea, sub forma fagurilor de miere.

În funcție de originea sa botanică, mierea se clasifică în următoarele categorii:

- miere polifloră;
- miere monofloră de eucalipt;
- miere monofloră de castan;
- miere monofloră de mur;
- miere monofloră de iarbă-neagră.

În afară de caracteristicile indicate în standardul de calitate pentru miere, mierea protejată de IGP trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- caracteristici fizico-chimice:
 - conținut maxim de apă: 18,5 %;
 - activitate diastazică minimă: 9 pe scara Schade. Mierea cu un conținut scăzut de enzime trebuie să atingă o valoare de minimum 4 pe această scară, cu condiția ca nivelul conținut de hidroximetilfurfural să nu depășească 10 mg/kg;
 - conținut maxim de hidroximetilfurfural: 28 mg/kg;
- caracteristici ale polenului:

În general, spectrul polenic în ansamblul său trebuie să corespundă celui tipic pentru tipurile de miere din Galicia.

În orice caz, combinația polenică *Helianthus annuus-Olea europaea-Cistus ladanifer* nu trebuie să depășească 5 % din ansamblul spectrului polenic.

În plus, în funcție de originea florală a diferitelor tipuri de miere menționate, spectrele polenice trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- miere polifloră: cea mai mare parte a polenului trebuie să provină din speciile *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. și *Brassica* sp.;
- miere monofloră:
 - „miere de eucalipt”: procentajul minim de polen de eucalipt (*Eucalyptus* sp.) trebuie să fie de 70 %;
 - „miere de castan”: procentajul minim de polen de castan (*Castanea* sp.) trebuie să fie de 70 %;
 - „miere de mur”: procentajul minim de polen de mur (*Rubus* sp.) trebuie să fie de 45 %;
 - „miere de iarbă-neagră”: procentajul minim de polen de iarbă-neagră (*Erica* sp.) trebuie să fie de 45 %;
- caracteristici organoleptice:

Ca regulă generală, mierea trebuie să prezinte proprietățile organoleptice caracteristice originii florale corespundente în ceea ce privește culoarea, aroma și savoarea. În funcție de origine, caracteristicile organoleptice cele mai distinctive sunt următoarele:

- miere polifloră: culoarea variază de la chihlimbariu la chihlimbariu închis. Acest tip de miere are o aromă florală sau vegetală care variază în intensitate și în persistență. Gustul poate fi ușor acid și astringent;
- miere monofloră de eucalipt: culoare chihlimbarie, parfum floral cu o notă de vârf de ceară. Intensitatea parfumului este medie, iar persistența este scăzută. Gust dulce, ușor acid;

- miere monofloră de castan: culoare chihlimburiu închis, uneori cu nuanțe de roșu. De preferință, aromă de intensitate medie spre scăzută și cu nivel scăzut de persistență. Acest tip de miere are un gust ușor acid, uneori puțin picant. În general, gustul este ușor astringent;
- miere monofloră de mur: culoarea variază de la chihlimburiu la chihlimburiu închis. Este un tip de miere aromată, cu aromă florală persistentă. Gust foarte fructat, extrem de dulce, cu intensitate și persistență între mediu și ridicat;
- miere monofloră de iarbă-neagră: culoare chihlimburiu închis, uneori cu nuanțe de roșu, gust ușor amar și persistent, aromă florală persistentă. Intensitatea aromei este medie spre scăzută, iar persistența este scăzută.

4.3 Aria geografică

Zona de producție, prelucrare și ambalare a mierii protejate de indicația geografică „Miel de Galicia” acoperă întreg teritoriul Comunității Autonome Galicia.

4.4 Dovada originii

Indicația geografică protejată „Miel de Galicia” poate proteja numai mierea provenită din instalațiile enumerate în registrele organelor de control, care este produsă în conformitate cu standardele stabilite în caietul de sarcini și în manualul de calitate și care prezintă caracteristicile tipice pentru acest tip de miere.

Organismul de control păstrează următoarele registre:

- registrul exploatațiilor, în care înscrie exploatațiile situate în Comunitatea Autonomă Galicia care intenționează să producă miere protejată de indicația geografică „Miel de Galicia”;
- registrul instalațiilor de extragere, depozitare și/sau de ambalare, în care sunt înscrise instalațiile situate pe teritoriul Comunității Autonome Galicia, ale căror activități includ prelucrarea mierii care poate fi protejată de indicația geografică.

Toate persoanele fizice sau morale care sunt proprietare ale bunurilor înscrise în registre, precum și exploatațiile, instalațiile și produsele fac obiectul inspecțiilor și controalelor realizate de organismul de control pentru a verifica dacă produsele însoțite de indicația geografică protejată „Miel de Galicia” respectă cerințele prevăzute de caietul de sarcini și alte dispoziții specifice aplicabile.

În fiecare an de piață, cantitățile de miere certificată de indicația geografică protejată care au fost plasate pe piață de fiecare întreprindere înscrisă în registrul instalațiilor de extragere, depozitare și/sau de ambalare sunt examinate de organismul de control pentru a se verifica dacă aceste cantități corespund cantităților de miere produsă de apicultorii înscrși în registrul exploatațiilor sau cantității cumpărate de la aceștia sau de la alte întreprinderi înscrise în registru.

Controalele se bazează pe inspectarea exploatațiilor și a instalațiilor, pe examinarea documentelor, precum și pe analizarea materiei prime și a produsului finit.

După cum a fost deja indicat, atât producția, cât și operațiile ulterioare de extracție, depozitare și ambalare trebuie să fie efectuate în aria geografică delimitată.

Ambalarea se face, de asemenea, în această zonă, care corespunde zonei tradiționale, pentru a garanta păstrarea caracteristicilor specifice și a calității mierii de Galicia, astfel încât controlul efectuat de organismul competent cu privire la condițiile de transport, depozitare și ambalare să permită menținerea calității produsului.

În plus, ambalarea se poate face numai în recipiente care prezintă caracteristicile menționate în caietul de sarcini și poate avea loc numai în instalații destinate exclusiv ambalării mierii provenite din exploatațiile înscrise în registrul indicațiilor geografice protejate, instalații în care se procedează la etichetare și contraetichetare sub supravegherea organismului de control; toate aceste măsuri răspund obiectivului de păstrare a calității și de garantare a posibilității de urmărire a produsului.

Procedura de certificare vizează loturi omogene și se bazează pe inspecțiile și examenele analitice și organoleptice relevante, stabilite de organismul de control. Ținând seama de rapoartele tehnice elaborate, organismul de control și de certificare decide acceptarea, respingerea sau depozitarea temporară a lotului de miere verificat.

În cazul în care se constată o alterare de orice tip care afectează calitatea mierii sau în cazul în care dispozițiile regulamentului privind indicația geografică protejată și alte acte legislative aferente nu sunt respectate în ceea ce privește producția, prelucrarea și ambalarea, mierea nu este certificată de organismul de control și, în consecință, pierde dreptul de a utiliza indicația geografică protejată.

4.5 Metoda de obținere

Practicile de gestionare a stupului au ca obiectiv obținerea de miere de cea mai bună calitate, protejată de indicația geografică. În orice caz, în cursul perioadei de recoltare a mierii, stupii nu trebuie să facă obiectul vreunui tratament chimic, iar albinelor nu trebuie să li se furnizeze niciun aliment.

Se utilizează metode tradiționale de îndepărtare a albinelor din faguri, fiind preferate podișorul izgonitor sau introducerea de aer în stup, fără a se folosi în exces afumătoarea și fără a se recurge la produse chimice repulsive.

Mierea se extrage prin centrifugare sau prin decantare, niciodată prin presare.

Activitatea de extragere a mierii se realizează întotdeauna cu cea mai mare grijă, în cele mai bune condiții de igienă, și se desfășoară într-un spațiu închis, curat și destinat acestei utilizări. După o săptămână, se realizează dezumidificarea, cu ajutorul unui dezumidificator sau prin aerare, până la obținerea unei umidități relative mai mici de 60 %.

Tehnicile de descăpăcire a fagurilor nu pot modifica în niciun caz factorii de calitate ai mierii. Cuțitele de descăpăcit trebuie să fie foarte curate, uscate și să nu aibă o temperatură mai mare de 40 °C.

După ce a fost extrasă și strecurată printr-un filtru dublu, mierea trece printr-un proces de decantare; se procedează la îndepărtarea spumei înainte de depozitare și ambalare.

Recoltarea și transportul mierii se desfășoară în condiții de igienă, folosindu-se recipiente destinate utilizării în alimentație, care garantează calitatea produsului și care au fost autorizate de manualul de calitate și de legislația în vigoare.

Mierea se ambalează în instalațiile înscrise în registrul respectiv al organismului de control. Conținutul recipientelor destinate consumului direct de miere variază între 500 și 1 000 de grame.

Recipientul trebuie închis ermetic pentru a se evita în special pierderea aromelor naturale, pătrunderea mirosurilor și umiditatea ambiantă, factori care ar putea altera produsul.

4.6 Legătură

Legătura istorică

Apicultura și-a atins apogeul în Galicia înainte de introducerea zahărului, mierea fiind considerată un aliment foarte prețios datorită caracterului de îndulcitor și proprietăților medicinale speciale. Conform *Catastro de Ensenada* din 1752-1753, în Galicia exista un total de 366 339 de stupi tradiționali, numiți și *trobos* sau *cortizos*, care mai pot fi întâlniți și astăzi în numeroase locuri. Acest fapt indică în mod clar importanța pe care apicultura o are în Galicia încă din Antichitate, importanță reflectată și de toponimia galiciană.

Cuvintele *cortín*, *albar*, *abellariza*, *albiza* sau *albariza* desemnează o construcție rurală, fără acoperiș, de formă ovală, circulară și uneori cvadrilaterală, formată din patru pereți care au rolul de a proteja stupii și de a preveni pătrunderea animalelor (în special a urșilor). Aceste construcții, indicii ale unei alte epoci, sunt vizibile și astăzi; ele sunt încă utilizate în numeroase zone muntoase, în special în lanțurile estice de munți din Ancares și Caurel și în lanțul muntos Suido.

Prima lucrare despre apicultură publicată în Galicia este, probabil, *manualul de apicultură* scris de D. Ramón Pimentel Méndez special pentru apicultorii galicieni (1893).

În 1880, preotul din Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, instalează primul stup mobil și, câțiva ani mai târziu, construiește primul stup destinat în special înmulțirii prin diviziune și creșterii reginelor, pe care el îl numește stup pepinieră. Cartea despre apicultură a lui Roma Fábrega arată că primul spaniol care a avut stupi mobili este „preotul albinelor”, Don Benigno Ledo, ceea ce ilustrează importanța sa pentru apicultură în Galicia, dar și în Spania.

Mierea din Galicia este descrisă în registrul spaniol al produselor tradiționale, publicat de Ministerul agriculturii, pescuitului și alimentației din Spania în 1996 (paginile 174 și 175). Produsul reprezintă una dintre cele mai importante atracții comerciale în cadrul festivităților de toamnă.

În 1988, Ministerul agriculturii și pescuitului a realizat un studiu privind comerțul cu miere în Spania. Din acest studiu a reieșit că în nord-vestul țării (Galicia) se consumă mai multă miere ca în alte comunități spaniole și, în plus, prețul mierii este mai mare în această zonă. Încă din Antichitate, consumatorul galician apreciază mierea produsă în Comunitatea sa Autonomă, ceea ce conferă acestui produs o mai mare valoare comercială, fenomen care nu se regăsește în comunitățile vecine.

Legătura naturală

Situată în extremitatea nord-vestică a Peninsulei Iberice, Galicia este una dintre cele mai vechi entități teritoriale din Spania, care și-a păstrat denumirea practic neschimbată din epoca romană (romanii numeau această regiune „Gallaecia”) și ale cărei granițe sunt aproape aceleași de mai mult de opt secole. Granițele administrative ale acestei regiuni coincid cu frontierele geografice care, de la nord la sud și de la est la vest, au menținut Galicia în mod tradițional izolată de regiunile vecine, ceea ce explică păstrarea unei limbi proprii.

Această diferențiere geografică modelează climatul Galiciei. Prezența estuarelor și a văilor fluviale care transmit în interiorul regiunii influența oceanică determinată de orientarea sud-vest-nord-est (fenomen care nu mai este întâlnit în altă parte pe coastele Spaniei), precum și existența lanțurilor muntoase care limitează deplasarea diferitelor fronturi conferă acestei regiuni caracteristici specifice în materie de temperatură și precipitații.

În plus, din punct de vedere al geomorfologiei, litologiei și pedologiei, cea mai mare parte a teritoriului galician este diferită de regiunile mediteraneene de producție apicolă tradițională. Predomină solurile acide, care determină vegetația locală și, astfel, producția de nectar și caracteristicile mierii.

Așadar, este vorba de o regiune naturală foarte diferită de restul Peninsulei Iberice. Această diferență este dată de aspectele geomorfologice, climatice, biologice și pedologice care determină existența unei flore adaptate la condițiile naturale impuse de ansamblul acestor factori.

Teritoriul galician este suficient de omogen în ceea ce privește plantele care furnizează nectarul necesar producției de miere. Diferențele cele mai importante între caracteristicile mierii din Galicia se datorează abundenței principalelor plante melifere. Există cinci taxoni principali implicați în producerea majorității tipurilor de miere din Galicia: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* și *Eucalyptus*. Astfel, zona litorală este caracterizată de prezența masivă a eucaliptului. În zona interioară, producția de miere este caracterizată de abundența a trei tipuri de elemente vegetale: *Castanea sativa*, *Erica* și *Rubus*.

Situația geografică a Galiciei și particularitățile sale contribuie la obținerea unor tipuri de miere cu caracteristici specifice, care se diferențiază astfel de mierea produsă în alte regiuni.

Una dintre metodele analitice cele mai utile în vederea stabilirii particularității geografice a tipurilor de miere constă în analiza polenului. Având în vedere o astfel de analiză, caracteristicile specifice ale mierii din Galicia, în comparație cu mierea de altă origine, constau în:

- prezența unor combinații polenice tipice și exclusive, care disting această miere chiar și de mierea produsă în regiunile vecine. Aceste combinații sunt prezentate în anexa 1;
- absența sau nivelul scăzut (mai mic de 1 %) al prezenței polenului de labiacee, dar și de *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* etc.;
- absența sau nivelul scăzut (mai mic de 1 %) al prezenței polenului de *Helianthus annuus*, *Citrus* sau *Olea europaea*;
- absența sau nivelul scăzut (mai mic de 1 %) al prezenței polenului de *Cistus ladanifer*;
- absența *Hedysarum coronarium*, a *Hypocoum procumbens* și a *Diplotaxis erucoides*.

În concluzie, mierea de Galicia prezintă mai multe caracteristici care pot fi atribuite mediului natural. Mai multe informații privind aceste caracteristici specifice pot fi găsite în paragrafele corespunzătoare din caietul de sarcini și în anexele la acesta.

4.7 Organism de control

Denumire: Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Miel de Galicia”
Adresă: Pazo de Quián s/n, Sergude. 15881-Boqueixón. A Coruña.
Telefon: 981.511913
Fax: 981.511913
E-mail: info@mieldeg Galicia.org

Organismul de control îndeplinește condițiile definite de standardul EN 45011, în conformitate cu dispozițiile articolului 11 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006.

4.8 Etichetare

Ulterior certificării, mierea comercializată cu mențiunea de indicație geografică protejată „Miel de Galicia” trebuie să prezinte eticheta corespunzătoare mărcii specifice fiecărui ambalator, utilizată exclusiv pentru mierea care face obiectul IGP, precum și o contraetichetă cu un cod alfanumeric cu numerotare progresivă, aprobată și eliberată de organismul de control, pe care figurează simbolul oficial al indicației geografice. Mențiunea de indicație geografică protejată „Miel de Galicia” sau „Mel de Galicia” trebuie să figureze atât pe etichetă, cât și pe contraetichetă.
